



MENU



POŠTOVANI GOSTI!

Želja nam je s Vama podijeliti vrhunsko tradicionalno zagorsko kulinarstvo, koje su kuhari dosljedno prenosili generacijama na mlađe naraštaje. Naši kuhari pripremaju domaće špecialitete na svoj način i s posebnom pažnjom kako bi Vam približili originalne zagorske okuse i oduševili Vas... Takva jela označili smo za Vas oznakom "**ZAGORSKO JELO**", kako biše i Vi danas imali priliku uživati u tim jedinstvenim delicijama. Osim tradicionalne zagorske ponude izdvojili smo i "**DVORSKA JELA**", specifična za kuhinju "Dvorca Mihanović". Ta jela pripremamo prema recepturama iz davnih vremena grofa Brigljevića, vlasnika dvorca i supruga sestre Antuna Mihanovića, po kome je ovaj dvorac dobio ime, i obogaćujemo ih malim tajnama znanja i iskušta. Autentični dvorski špecialiteti dočarat će Vam aristokratski okus gozbi iz prošlosti... Razmišljate li o važnosti zdrave prehrane i želite li i na taj način doprinijeti vlastitom zdravlju, osjećati se vitalno i lagano, predlažemo Vam izbor iz ponude "**VITALNIH JELA**" koja špajaju najugodnije aromе, ukusno i lagano meso ili svježe povrće i začine. Nadamo se da smo Vam ovime pomogli u čitanju jelovnika Dvorca Mihnović i želimo Vam ugodno provedeno vrijeme i dobar tek!

SPOŠTOVANI GOSTI!

Naša želja je, da z Vami deliti vrhunsko tradicionalno zagorsko kulinariko, katero so dosledno prenašali iz generacije na generacijo. Naši kuhanji pripravljajo domaće špecialitete na svoj način in s posebno pozornostjo, da bi Vam lahko približali originalne zagorske okuse in Vas z njimi navdušili.... Takšne jedi smo za Vas označili z oznako "**ZAGORSKE JEDI**", da bi tudi Vi imeli priložnost uživati v teh enkratnih špecialitetah.

Poleg tradicionalne zagorske ponudbe smo izpostavili tudi "**GRAJSKE JEDI**", specifične za kuhinjo Dvorca Mihnović. Te jedi pripravljamo po recepturah iz davnih časov grofa Brigljevića, lastnika dvorca ter soproga sestre Antuna Mihnovića, po katerem je ta dvorec dobil ime, in jih bogatimo z malimi skrivnostmi znanja in izkušenj. Avtentične grajske špecialitete Vam bodo pričarale aristokratski okus praznovanj iz zgodovine...

Če razmišljate o važnosti zdrave prehrane in če želite na ta način prispevati k laštnemu zdravju, se počutiti vitalno in lahko, Vam predlagamo izbor iz ponudbe "**VITALNE JEDI**", katere povezujejo najugodnejše aromе, okusno in lahko meso ali svežo zelenjavno in začimbe.

Upamo, da smo Vam s tem pomagali pri branju jelilnika Dvorca Mihnović ter Vam želimo ugodne trenutke in dober tek!

DEAR GUESTS!

We wish to share with you the top traditional cuisine of Zagorje, which chefs have consistently passed down to younger generations. Our chefs prepare home-made specialties in their own way and with special care, in order to bring the flavours of Zagorje closer to you and to delight you... We marked such dishes with the label "**ZAGORJE DISH**", so that you would also have an opportunity to enjoy those unique delicacies today.

Apart from the traditional offer from Zagorje, we also set aside the "**COURT DISHES**", specific for the cuisine of "Dvorac Mihnović". We prepare those dishes according to the recipes from the ancient times of count Brigljević, the castle owner and husband to the sister of Antun Mihnović, after which this castle was named. We enrich those dishes with little secrets from knowledge and experience. Authentic court specialties will present the aristocratic flavour of feasts from the past...

If you think about the importance of healthy nutrition and want to contribute to your own health this way, if you want to feel vital and light, we suggest a selection from the offer of "**FOOD FOR VITALITY**", which merge the most pleasant aromas, the tasty and light meat or fresh vegetables and spices. We hope this helped you in the reading of the menu of Dvorac Mihnović. Have a good time and enjoy your meal!



ZAGORSKO JELO
ZAGORSKE JEDI
ZAGORJE DISH

DVORSKO JELO
GRAJSKE JEDI
COURT DISH

VITALNO JELO
VITALNE JEDI
FOOD FOR VITALITY

SPETTABILI OSPITI!

È il nostro desiderio di condividere con voi la cucina tradizionale ed eccezionale di Zagorje, che i cuochi hanno passato alle generazioni più giovani. I nostri cuochi preparano le specialità locali in modo loro e con cura, in modo tale di avvicinarvi i sapori originali di Zagorje e di entusiasmarvi... Questi pasti sono segnati con il segno “**PASTI DI ZAGORJE**” in questo modo potete godervi queste delizie uniche.

A parte l'offerta tradizionale di Zagorje vi abbiamo preparato anche i “**PASTI DI CASTELLO**”, che sono specifici per la cucina di “Dvorac Mihanović”. Questi pasti sono preparati secondo le ricette dai tempi di Conte Brigljević, il proprietario del castello e il coniuge della sorella di Antun Mihanović, la persona da quale il castello ha preso il nome, e gli arricchiamo con i piccoli segreti del sapere e l'esperienza. Autentiche specialità del castello vi presenteranno il sapore aristocratico di banchetti di una volta.

Se pensate all'importanza di nutrizione salutare e volete in questo modo contribuire alla salute personale, sentirvi vitali e leggeri, vi suggeriamo la scelta dell'offerta di “**PASTI VITALE**” che collegano gli aromi più piacevoli, la carne saporosa e leggera o la verdura fresca e le spezie.

Speriamo di avervi aiutato con la lettura del menù di castello Mihanović e vi auguriamo di passare piacevolmente il tempo da noi e buon appetito!

SEHR GEEHRTE GÄSTE!

Es ist unser Wunsch, die traditionellen Zagorje-Kochkünste, welche die Köche seit Generationen von einer auf die andere Generation übertragen haben, mit Ihnen zu teilen. Unsere Köche bereiten einheimische Spezialitäten auf ihre Art und mit einer besonderen Aufmerksamkeit zu, um Ihnen den ursprünglichen Geschmack von Zagorje näher zu bringen und Sie zu begeistern... Solche Gerichte haben wir mit der Bezeichnung “**ZAGORJE GERICHTE**” bezeichnet, damit Sie heute die Gelegenheit haben diese einzigartigen Köstlichkeiten zu genießen.

Neben dem traditionellen Angebot aus Zagorje haben wir auch “**SCHLOSS-GERICHTE**” ausgewählt, die charakteristisch für die Küche des “Schlosses Mihanovic” sind. Diese Gerichte bereiten wir nach den Rezepten aus den Zeiten des Grafen Brigljević zu, dem Schlossbesitzer und Ehemann der Schwester von Antun Mihanović, nach dem dieser Schloss benannt wurde und bereichern diese mit kleinen Geheimnissen des Könbens und der Erfahrung. Die ursprünglichen Spezialitäten des Schlosses werden Ihnen den Geschmack eines fürstlichen Festmahls aus der Vergangenheit herbeizaubern...

Wenn Sie sich Gedanken über die Bedeutung einer gesunden Ernährung machen und dadurch zur besseren Gesundheit beitragen wollen, empfehlen wir Ihnen das Angebot an “**VITAL-GERICHTEN**”, welche die angenehmsten Aromen, fettarmes Fleisch oder frisches Gemüse und Gewürze in sich verbinden.

Wir hoffen, dass wir Ihnen beim Lesen der Speisekarte des Schlosses Mihanovic geholfen haben und wünschen Ihnen angenehme Zeit und einen guten Appetit!

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Мы хотим представить Вам лучшее традиционное загорское кулинарное искусство, которое повара последовательно передавали молодому поколению. Наши повара готовят местные деликатесы по-своему и с особым вниманием, чтобы Вам донести оригинальные загорские вкусы и восхитить Вас... Такие блюда мы отмечали как “**ЗАГОРСКОЕ БЛЮДО**”, чтобы и Вы сегодня имели возможность наслаждаться этими изумительными деликатесами.

Кроме традиционной загорской кухни, мы выбрали и “**ДВОРЦОВЫЕ БЛЮДА**”, характерные для кухни “Дворца Миханович”. Эти блюда готовим по рецептам из давних времен графа Бриглевича, владельца дворца и супруга сестры Антуна Михановича, в честь которого этот дворец получил свое название, и обогащаем их малыми тайнами знания и опыта. Оригинальные дворцовые блюда представляют Вам аристократический вкус пиршеств из прошлых времен...

Раздумываете ли о важности здорового питания и желаете таким образом поспособствовать улучшению своего здоровья, хотите чувствовать себя бодро и легко, предлагаем Вам выбор из предложения Блюда “**ВИТАЛЬНОЙ**” кухни, которые сочетают самые приятные ароматы, вкусное и легкое мясо или свежие овощи и приправы.



PASTI DI ZAGORJE
ZAGORJE GERICHTE
ЗАГОРСКОЕ БЛЮДО

PASTI DI CASTELLO
SCHLOSS-GERICHTE
ДВОРЦОВЫЕ БЛЮДА

PASTI VITALE
VITAL GERLICHEN
БЛЮДА “ВИТАЛЬНОЙ” КУХНИ

❖ HLADNA PREDJELA ❖

/ HLADNE PREDJEDI / COLD APPETISERS/ KALTE VORSPEISEN /
ANTIPASTI FREDDI / ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

86,00 kn



HLADNA ZAKUSKA "MIHANOVIĆ" (za dvije osobe)



(domaća šunka, pršut, suha salama, slana feta, svježi sir, masline)

HLADNI NAREZEK "MIHANOVIĆ" (za 2 osebi) (domaća šunka, pršut, suha salama, slana feta, skuta, olive) /

"MIHANOVIĆ" COLD SNACK (serves two) (home-made ham, prosciutto ham, smoked salami, salty feta cheese, cottage cheese, olives) / KALTER IMBISS "MIHANOVIĆ" (für 2 Personen) (hausgemachter Schinken, Pršut, Salami, gesalzener Feta-Käse, Frischkäse, Oliven) / ASAGGI FREDDI "MIHANOVIĆ" (per 2 persone) (prosciutto cotto casereccio, prosciutto crudo, salame secco, formaggio salato feta, formaggio fresco, olive) / ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА "МИХАНОВИЧ" (на 2 персоны)(домашняя ветчина, пршут, сухой салат, сыр фета соленый, творог, оливки)

40,00 kn

DOMAĆA ŠUNKA I SIR S VRHNJEM

DOMAČA ŠUNKA IN SKUTA S SMETANO / HOME-MADE HAM AND COTTAGE CHEESE WITH SOUR CREAM / HAUSGEMACHTER SCHINKEN MIT KÄSE UND SAHNE / PROSCIUTTO COTTO CASERECCIO E FORMAGGIO CON PANNA / ДОМАШНЯЯ ВЕТЧИНА И СЫР СО СМЕТАНОЙ

165,00 kn

TATARSKI BIFTEK (za dvije osobe)

TATARSKI BIFTEK (za 2 osebi) / STEAK TARTARE (serves two) / BEEFSTEAK TATAR (FÜR ZWEI PERSONEN) / TARTARA (per 2 persone) / ТАТАРСКИЙ БИФШТЕКС (на 2 персоны)

50,00 kn

PLATA OD SIREVA

(kozji sir, slana feta, trapišt, dimljeni sir i svježi sir s vrhnjem)

PLOŠČA SIROV (kozji sir, slana feta, trapišt, dimljeni sir, skuta s kislo smetano) / CHEESE PLATE (goat cheese, Feta cheese, Trapišt, smoked cheese and cream cheese) / KÄSEPLATTE (Ziegenkäse, Feta-Käse, Trapišt, Räucherlkäse, und Frischkäse mit Sahne) / FORMAGGI MISTI (formaggio caprino, formaggio feta, formaggio trappista, formaggio affumicato, formaggio fresco con panna) / СЫРНАЯ ТАРЕЛКА (козий сыр, фета, сыр траппист, копченый сыр, молодой сыр со сливками)

55,00 kn

DIMLJENI LOSOS

(dimljeni losos na lisnatim salatama začinjen maslinovim uljem i kozjim sirom)

DIMLJEN LOSOS (dimljen losos na lištnati solati, začinjen z olivnim oljem in kozjim sirom) / SMOKED SALMON (smoked salmon on salad, seasoned with olive oil and goat cheese) / RÄUCHERLACHS (geräucherter Lachs auf Blattsalat, gewürzt mit Olivenöl und Ziegenkäse) / SALMONE AFFUMICATO (salmon affumicato, insalata verde, olio d'oliva e formaggio caprino) / КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ (копченый лосось на салатных листьях с оливковым маслом и козьим сыром)

PREPORUKA DVORSKOG SOMELIERA

PRIPOROČILO DVORSKEGA SOMMELIERJA / RECOMMENDATION OF THE COURT SOMMELIER / EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS / VINI RACCOMANDATI DAL SOMMELIER DELLA CORTE / РЕКОМЕНДАЦИЯ ДВОРЦОВОГО СОМЕЛЬЕ

0,75L 120,00 kn

CHARDONNAY SEVER

Kvalitetno, polusuho, Klanjec / Quality, semi-dry, Klanjec

RAJNSKI RIZLING – PREKRATIĆ

Kvalitetno, suho, Kumrovec / Quality, dry, Kumrovec


JUHE / SOUPS / SUPPEN / MINESTRE / СУПЫ

24,00 kn

 JUHA OD GLJIVA U ZDJELICI OD KRUHA 

GOBOVA JUHA V KRUHOVI SKODELICI / MUSHROOM SOUP IN A BREAD BOWL / PILZSUPPE
IN BROTSCHALE / MINESTRA DI FUNGHI IN CROSTA DI PANE / ГРИБНОЙ СУП В ХЛЕБНОМ
ГОРШОЧКЕ

22,00 kn

 ZAGORSKA JUHA 

(gusta juha s krumpiro, slaninom i šampinjonima)

ZAGORSKA JUHA (gosta juha s krompirjem, slanino in šampinjoni) / ZAGORJE SOUP (thick soup with potatoes, bacon and button mushrooms) / SUPPE AUF ZAGORJE-ART (Cremesuppe mit Kartoffeln, Speck und Champignons) / MINESTRA DELLO ZAGORJE (zuppa densa con patate, pancetta e funghi champignon) / СУП ЗАГОРСКИЙ (густой суп с картошкой, салом и шампиньонами)

16,00 kn

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

GOVEJA JUHA Z DOMAČIMI REZANCI / BEEF SOUP WITH HOME-MADE NOODLES / RINDERSUPPE
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN / BRODO DI MANZO CON CAPELLINI 'ANGELO FATTI IN CASA /
ГОВЯЖИЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

21,00 kn

 DOMAĆI ŠTRUKLI U JUHI 

DOMAČI ŠTRUKLJI V JUHI / HOME-MADE ŠTRUKLI IN SOUP / HAUSGEMACHTE ŠTRUKLI IN SUPPE
ŠTRUKLI IN BRODO / ДОМАШНИЕ ШТРУКЛИ В СУПЕ

17,00 kn

 JUHA OD POVRĆA 

ZELENJAVNA JUHA / VEGETABLE SOUP / GEMÜSESUPPE / MINESTRA DI VERDURA /
ОВОЩНОЙ СУП

50,00 kn

ŠIROKI REZANCI S PURETINOM I POVRĆEM

ŠIROKI REZANCI S PURANOM IN ZELENJAVA / TAGLIATELLE WITH TURKEY AND VEGETABLES /
TAGLIATELLE MIT PUTE UND GEMÜSE / TAGLIATELLE LARGHE CON TACCHINO E VERDURE /
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ

60,00 kn

SIR SA ŽARA S POVRĆEM

(tvrdi sir, tikvice, rajčica, paprika, pečeno na žaru)

SIR Z ŽARA Z ZELENJAVA (trdi sir, bučke, paradižnik, paprika, pečeno z žara) / GRILLED CHEESE WITH VEGETABLES
(hard cheese, zucchini, tomatoes, bell pepper - grilled) / GEGRILLTER KÄSE MIT GEMÜSE (Hartkäse, Zucchini, Tomaten, Paprika
- gegrillt) / FORMAGGIO ALLA GRIGLIA CON VERDURE (formaggio stagionato, zucchine, pomodori e peperoni alla griglia) /
СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ (твърдия сыр, кабачки, помидори, сладкий перец с гриля)

PREPORUKA DVORSKOG SOMELIERA

PRIPOROČILO DVORSKEGA SOMMELIERJA / RECOMMENDATION OF THE COURT SOMMELIER / EMPFEHLUNG DES
SOMMELIERS / VINI RACCOMANDATI DAL SOMMELIER DELLA CORTE / РЕКОМЕНДАЦИЯ ДВОРЦОВОГО СОМЕЛЬЕ

0,75L 155,00 kn

GRAŠEVINA ZDOLC

Kvalitetno, suho, Pregrada / Quality, dry, Pregrada

0,75L 175,00 kn

CABARNET SAUVIGNON

Kvalitetno, suho, Škaričevo / Quality, dry, Škaričevo

50,00 kn

ŠIROKI REZANCI S PURETINOM I POVRĆEM

ŠIROKI REZANCI S PURANOM IN ZELENJAVA / TAGLIATELLE WITH TURKEY AND VEGETABLES /
TAGLIATELLE MIT PUTE UND GEMÜSE / TAGLIATELLE LARGHE CON TACCHINO E VERDURE /
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ

60,00 kn

SIR SA ŽARA S POVRĆEM

(tvrdi sir, tikvice, rajčica, paprika, pečeno na žaru)

SIR Z ŽARA Z ZELENJAVA (trdi sir, bučke, paradižnik, paprika, pečeno z žara) / GRILLED CHEESE WITH VEGETABLES
(hard cheese, zucchini, tomatoes, bell pepper - grilled) / GEGRILLTER KÄSE MIT GEMÜSE (Hartkäse, Zucchini, Tomaten, Paprika
- gegrillt) / FORMAGGIO ALLA GRIGLIA CON VERDURE (formaggio stagionato, zucchine, pomodori e peperoni alla griglia) /
СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ (твёрдый сыр, кабачки, помидоры, сладкий перец с гриля)

PREPORUKA DVORSKOG SOMELIERA

PRIPOROČILO DVORSKEGA SOMMELIERJA / RECOMMENDATION OF THE COURT SOMMELIER / EMPFEHLUNG DES
SOMMELIERS / VINI RACCOMANDATI DAL SOMMELIER DELLA CORTE / РЕКОМЕНДАЦИЯ ДВОРЦОВОГО СОМЕЛЬЕ

0,75L 155,00 kn

GRAŠEVINA ZDOLC

Kvalitetno, suho, Pregrada / Quality, dry, Pregrada

0,75L 175,00 kn

CABARNET SAUVIGNON

Kvalitetno, suho, Škaričevo / Quality, dry, Škaričevo

GLAVNA JELA

GLAVNE JEDI / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE / SECONDI PIATTI /
ВТОРЫЕ БЛЮДА

PREPORUKA ŠEFA KUHINJE

PRIPOROČILO VODJE KUHINJE / CHEF'S RECOMMENDATION / PROPOSTA DELLO CHEF DELLA NOSTRA CUCINA /
РЕКОМЕНДАЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА

170,00 kn

JUNEĆI FILE NA DVORSKI NAČIN

(juneći file sa žara na brusketima od domaćeg kruha u umaku od zelenog papra poslužen s rikulom i uštipcima od sira)

JUNEĆJI FILE NA DVORSKI NAČIN (juneći file z žara na brusketi iz domaćega kruha in omako zelenega popra, poštren z rukolo in sirnimi ocvrtki) / TENDERLOIN A LA MANSION MIHANOVIĆ (grilled tenderloin on bruschetta from homemade bread and green pepper-sauce, served with rocket and cheese donuts) / RINDERFILET NACH ART DES HOFS (Gegrilltes Rinderfilet auf Bruschetta aus hausgemachtem Brot und grüner Pfeffer-Soße, serviert auf Rucola mit Käsebällchen) / FILETTO DI MANZO ALLA CASTELLANA (filetto di manzo alla griglia su bruschetta di pane casereccio con salsa al pepe verde servito con rucola e gnocchi di formaggio) / ФИЛЕ ЯГНЕНКА ПО ДВОРЦОВОМУ РЕЦЕПТУ (Филе ягненка, приготовленное на гриле, на брускетте из домашнего хлеба, с соусом из зеленого перца, подается с рукколой и сырными шариками)

105,00 kn

◎ GROFOVSKI ODREZAK ◎

(teleći file u palačinki od krumpira i umaku od šampinjona, poslužen s uštipcima i povrćem na maslacu)

GROFOVSKI ZREZEK (teleći file v krompirjevi palačinki in omaki od šampinjonov, poštren s krofki in zelenjavo na maslu) /

COUNT'S STEAK (veal filet in a potato crêpes with button mushroom sauce, served with dumplings and buttered vegetables) / GRAFENSCHNITZEL (Kalbsfilet im Pfannkuchen aus Kartoffel mit Champignonsoße, serviert mit Buttergemüse) / TAGLIATA DEL CONTE (filetto di vitello in cresphella di patate e salsa di champignon, servito con frittelle di pašta di patate e verdure al burro) / ГРАФСКИЙ ШНИЦЕЛЬ (телячье филе в картофельном блинчике и соусе из шампиньонов, подается с кнелями и овощами на масле)

105,00 kn

◎ KRALJEVSKI ODREZAK ◎

(teleći file punjen šunkom, pršutom, šampinjonima i vrhnjem te pečen na žaru i poslužen s povrćem)

KRALJEVSKI ZREZEK (teleći file polnjen s šunko, pršutom, šampinjoni in smetano, pečen na žaru in poštren z zelenjavo) /

ROYAL STEAK (veal filet štuffed with ham, prosciutto ham, button mushrooms and sour cream, grilled and served with vegetables) / KÖNIGSSCHNITZEL (gegrilltes Kalbsfilet gefüllt mit Schinken, Pršut, Champignons und Sahne, serviert mit Gemüse) /

TAGLIATA DEL RE (filetto di vitello ripieno al prosciutto cotto, prosciutto crudo, champignon e formaggio, preparata alla griglia e servita con verdure al burro) / КОРОЛЕВСКИЙ ШНИЦЕЛЬ (телячье филе, фаршированное ветчиной, пршутом, шампиньонами и сливками, приготовленное на гриле, подается с овощами)

118,00 kn

◎ VITEŠKA SABLJA ◎

(file od teletine, junjetine, svinjetine i puretine s dodatkom povrća pečeno na žaru, nabodeno na sablju te posloženo na pole od krumpira i pečeni luk)

VITEŠKA SABLJA (file teletine, junjetine, svinje in purana z dodatkom zelenjave. Pečeno z žara, nabodeno na sabljo, postreženo na celem krompirju in pečeni čebuli) / KNIGHT SABRE (fillet of veal, beef, pork and chicken with vegetables – grilled and impaled on a sword, served on potatoes and baked onions) / RITTERSCHWERT (Filet vom Kalb, Rind, Schwein und Huhn mit Gemüse, gegrillt und aufgespießt auf einem Schwert, serviert aus Kartoffelhälften und gebackenen Zwiebeln) / LA SPADA DEL CAVALIERE (filetto di vitello, manzo, maiale e tacchino con verdure alla griglia infilati sulla spada, disposti su una patata tagliata a metà e cipolle arrostite) / РЫЦАРСКАЯ САБЛЯ (Филе телятины, ягненка, свинины и индейки с добавлением овощей, приготовленное на гриле и нанизанное на саблю, подается на картофеле и печеном луке)

215,00 kn



DVORSKI PLADANJ (za 2 osobe)



(grofovski odrezak, viteška sablja, juneći ramštek sa žara, pečeni krumpir, kroketi, povrće)

GRAJSKA PLOŠČA (za 2 osebi) (grofovski zrezek, viteška sablja, junečji ramštek z žara, pečen krompir, kroketi, zelenjava) /

COURT PLATE (serves two) (Counts ſteak, knight's sword, grilled rump ſteak, baked potatoes, potato croquettes, vegetables) / HOF-PLATTE (für 2 Personen) (gräfliches Steak, Ritterschwert, Rinder-Rumpf ſteak vom Grill, gebackene Kartoffeln, Kroketten, Gemüſe) / VASSOIO DELLA CORTE (per due persone) (tagliata del conte, ſpada del cavaliere, biſtecca di manzo, patate al forno, crocchette di patate, verdure) / ДВОРЦОВАЯ ТАРЕЛКА (на 2 персоны) (Графский шницель, рыцарская сабля, ромштекс из ягненка, приготовленный на гриле, печенный картофель, крокеты, овощи)

95,00 kn

RAMSTEK SA ŽARA

(ramštek pečen na žaru ,bukovače sa žara,pogačice od mrkve)

RAMSTEK Z ŽARA (ramštek pečen na žaru, bukov oſtrigar z žara, korenčkove pogače) / GRILLED RUMP STEAK / (grilled rump ſteak, grilled oyster mushrooms, carrot scones) / RUMPFSTEAK VOM GRILL (Rumpf ſteak vom Grill, Austernpilze vom Grill, Karotten-Brotchen) / BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA (biſtecca alla griglia, funghi orecchioni alla griglia, focaccia alle carote) / РОМШТЕКС НА ГРИЛЕ (Ромштекс, приготовленный на гриле, вешенки, приготовленные на гриле, котлеты из моркови)

65,00 kn



FILE SVINJETINE SA ŽARA OVIJEN ŠPEKOM



(file svinjetine s umakom od timijana i polpetama od povrća)

SVINJSKA RIBICA Z ŽARA V OVOJU SLANINE (svinjska ribica s timijanovo omako in zelenjavnimi polpeti) / BACON WRAPPED PORK TENDERLOIN (Pork-filet with thyme sauce and veggie burgers) / GEGRILLTES SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL (Schweinefilet in Thymian Soße mit Gemüsebuletten) / FILETTO DI MAIALE ALLA GRIGLIA AVVOLTO NELLO SPECK (filetto di maiale con salsa di timo e polpette alle verdure) / СВИНОЕ ФИЛЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ, В БЕКОНЕ - ЗАГОРСКОЕ БЛЮДО (Свиное file с тимьяновым соусом и овощными котлетами)

60,00 kn

PUREĆI FILE PUNJEN PORILUKOM I MRKVOM

(pureća rolada punjena porilukom, mrkvom i parmezanom, poslužena mlincima i kuhanom brokulom)

PURANJE PRSI, POLNJENE S POROM IN KORENJEM Z MLINCI IN KUHANIM BROKOLIJEM (puranja rolada, polnjena s porom, korenjem in parmezanom, poštrenja z mlinci in kuhanim brokolijem) / TURKEY FILET STUFFED WITH LEEKS AND CARROTS (turkey roulade stuffed with leeks, carrots and parmesan cheese, served with „mlinci“ and boiled broccoli) / PUTENFILET GEFÜLLT MIT LAUCH UND MÖHREN (Putenroulade gefüllt mit Lauch, Möhren und Parmesan-Käse, serviert mit Mlinci und gekochtem Brokkoli) / FILETTO DI TACCHINO FARCITO CON PORRI E CAROTE (rollata di tacchino farcita con porri, carote e parmesano, servita con mlinci - un tipo di pasta leggermente abbrustolita - e broccoli bolliti) / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И МОРКОВЬЮ (Рулет из индейки, фаршированный луком-пюреем, морковью и пармезаном, подается с "млинцами" и отварной брокколи)

195,00kn/kg

PASTRVA NA ZAGORSKI NAČIN

(paštrva punjena špekom i šampinjonima, pečena u medenici i poslužena s pečenim krompirom)

POSTRV NA ZAGORSKI NAČIN (poštvr polnjena s slanino in šampinjoni, pečena v medenici i poštrevana s pečenim krompirjem)

/ ZAGORJE-STYLE TROUT (trout stuffed with bacon and button mushrooms, roasted in a clay dish and served with roasted potatoes) / FORELLE NACH ZAGORJE- ART (Forelle gefüllt mit Speck und Champignons, gebacken im Tontopf, serviert mit Backkartoffeln) / TROTA ALLA "ZAGORJE" (trota ripiena alla pancetta e funghi champignon preparata in teglia di terracotta e servita con patate arrosto) / ФОРЕЛЬ ПО- ЗАГОРСКИ (форель, фаршированная шпиком и шампиньонами, печеная в медовухе и подана с печеным картофелем)

72,00 kn

FILE LOSOSA SA ŽARA

(file lososa poslužen na pjenici od graška s pečenim ploškama od krompira)

FILE LOSOSA Z ŽARA(file lososa poštren na grahovi peni s kolobarji pečenega krompirja) / GRILLED SALMON (salmon fillet, served on pea mousse with backed potato slices) / GEGRILLTES LACHSFILET (Lachsfilet, serviert auf Erbsen-Mousse mit gebackenen Kartoffelschnitten) / FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA (filetto di salmone servito su mousse di piselli con fettine di patate arrosto) / ФИЛЕ ЛОСОСЯ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ГРИЛЕ(Филе лосося, подается на муссе из горошка с дольками печеного картофеля)

55,00 kn - 65,00 kn

LIGNJE NA RAZNE NAČINE

na žaru / pržene / punjene

LIGNJI NA POLJUBNI NAČIN (z žara / ocvrti / polnjeni) / CALAMARI IN VARIOUS WAYS (grilled / fried / filled) / KALAMARI AUF VERSCHIEDENE ARTEN (gegrillt / gebraten / gefüllt) / SCELTA DI CALAMARI (alla griglia / fritti / ripieni) / КАЛЬМАРЫ РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ (на гриле / жареные / фаршированные)

60,00 kn

VEGETARIJANSKI TANJUR

(odrezak od povrća,kuhani štrukli s mrvicama,povrće sa žara)

VEGETARIJANSKI KROŽNIK (zelenjavni zrezek, kuhani štruklji z drobtinami, zelenjava z žara) / VEGETARIAN PLATE (vegetable steak, boiled štrukli with breadcrumbs, grilled vegetables) / VEGETARISCHE PLATTE (Gemüseschnitzel, gekochte Štrukli mit Semmelbrösel, gegrilltes Gemüse) / PIATTO VEGETARIANO (tagliata di verdure, štrukli lessati con pangrattato, verdura alla griglia) / ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ТАРЕЛКА (овощной шницель, вареные штрудли с сухарями, овощи, приготовленные на гриле)

40,00 kn - 80,00 kn

ODRESCI RAZNI

Pureći odrezak (na žaru, pohani) / teleći odrezak (na žaru , pohani) /
odrezak od svinjetine (na žaru , pohani) / zagrebački odrezak (puretina, teletina, svinjetina)

ZREZKI PO IZBIRI

Puranju zrezek (z žara, po dunajsko) / teleći zrezek (z žara, po dunajsko)
svinjski zrezek (z žara, po dunajsko) / zagrebški zrezek (puran, teletina, svinjsko)

VARIOUS STEAKS

Turkey steak (grilled, fried) / veal steak (grilled, fried) / pork steak (grilled, fried) /
zagreb steak (turkey, veal, pork)

VERSCHIEDENE SCHNITZEL

Putenschnitzel (gegrillt, gebraten) , kalbsschnitzel (gegrillt, gebraten), schweineschnitzel (gegrillt, gebraten) zagreb schnitzel (Puten-,
Kalb-, Schweinefleisch)

SCELTA DI BISTECCHE

Bistecca di tacchino (alla griglia, impanata), bistecca di vitello (alla griglia, impanata), bistecca di maiale (alla griglia, impanata), bistecca
alla zagabrese (tacchino, vitello, maiale)

ШНИЦЕЛИ НА ВЫБОР

Шницель из индейки (на гриле, по-венски), Телячий шницель (на гриле, по-венски), Свиной шницель (на гриле, по-венски),
Загребский шницель (индейка, телятина, свинина)

PREPORUKA DVORSKOG SOMELIERA

*PRIPOROČILO DVORSKEGA SOMMELIERJA / RECOMMENDATION OF THE COURT SOMMELIER / EMPFEHLUNG DES
SOMMELIERS / VINI RACCOMANDATI DAL SOMMELIER DELLA CORTE / PEKOMEHDAZIA DVOŘICOVÉGO SOMELIÈRE*

0,75L 155,00 kn

SAUVIGNON ZDOLC

Kvalitetno suho, Pregrada / Quality, dry, Pregrada

0,75L 180,00 kn

PINOT CRNI LIBERTIN

Kvalitetno, suho,Vinski vrh / Quality, dry, Vinski vrh

PRILOZI

/ PRILOGE / SIDE DISHES / BEILAGEN / CONTORNI / ГАРНИРЫ

17,00 kn

KUHANO HRSKAVO POVRĆE

(mrkva, celer, poriluk)

KUHANA ZELENJAVA (korenček, zelena, por) / BOILED CRUNCHY VEGETABLES / (carrot, celery and leek) / GEKOCHTES GEMÜSE (Karotten, Sellerie, Porree) / VERDURE LESSATE CROCCANTI (carote, sedano, porro) / ВАРЕННЫЕ ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ (морковь, селера, лук-порей)

17,00 kn

KRUMPIR PO IZBORU

KROMPIR PO IZBIRI / POTATO OF CHOICE / KARTOFFELN NACH WAHL / PATATE A SCELTA / КАРТОФЕЛЬ ПО ВЫБОРУ

20,00 kn

KROKETI SA SEZAMOM

KROKETI S SEZAMOM / CROQUETTES WITH SESAME / KROKETTEN MIT SESAM / CROCCHETTE CON SESAMO / КРОКЕТЫ С СЕЗАМОМ

17,00 kn

MLINCI

MLINCI / ZAGORJE-STYLE PASTA „MLINCI“ / MLINCI (STRACCI DI PASTA TIPICI DELLO ZAGORJE) / БЛИНЫ

17,00 kn

DOMAČI KUKURUZNI ŽGANCI

DOMAČI KORUZNI ŽGANCI / HOME-MADE CORN POLENTA / HAUSGEMACHTE MAISPOLENTA / GNOCCHETTI CASERECCI DI POLENTA DI MAIS / ДОМАШНЯЯ КУКУРУЗНАЯ ПОЛЕНТА

17,00 kn

POVRĆE SA ŽARA

ZELENJAVA Z ŽARA / GRILLED VEGETABLES / GEMÜSE VOM GRILL / VERDURE ALLA GRIGLIA / ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

SALATE

/ SOLATE / SALADS / SALATE / INSALATE / САЛАТЫ

17,00 kn

SALATA OD SVJEŽEG KUPUSA

SOLATA OD SVEŽEGA ZELJA / FRESH CABBAGE SALAD / SALAT AUS FRISCHEM KRAUT

INSALATA DI CAVOLO FRESCO / САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

17,00 kn

SEZONSKA SALATA

SEZONSKA SOLATA / SEASON SALAD / SAISONSLAT / INSALATA DI STAGIONE / СЕЗОННЫЙ САЛАТ

17,00 kn

GRAH SALATA S BUČINIM ULJEM

FIŽOLOVA SOLATA Z BUČNIM OLJEM / BEAN SALAD WITH PUMPKIN OIL / BOHNENSALAT MIT KÜRBISKERNÖL / INSALATA DI FAGIOLI CON OLIO DI ZUCCA / САЛАТ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ

17,00 kn

SALATA OD RIKOLE

RUKOLA V SOLATI / ROCKET SALAD / RUCOLA-SALAT / INSALATA DI PEPERONI ARROSTO / САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ

17,00 kn

SALATA OD PEČENE PAPRIKE

SOLATA PEČENE PAPRIKE / ROASTED PEPPERS SALAD / GEGRILLTE PAPRIKA-SALAT / INSALATA DI PEPERONI ARROSTITI / САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

17,00 kn

ZELENA SALATA

ZELENA SOLATA / GREEN SALAD / GRÜNER SALAT / INSALATA VERDE / ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ

34,00 kn

ZELENA SALATA SA MINI RAJČICOM I PURETINOM

ZELENA SOLATA S ČEŠNJEVIM PARADIŽNIKOM IN PURANOM / GREEN SALAD WITH TOMATOES AND TURKEY / GRÜNER SALAT MIT TOMATEN UND PUTE / INSALATA VERDE CON POMODORINI E TACCHINO / ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ИНДЕЙКОЙ

34,00 kn

CAPRESE SALATA

(mozzarella i rajčica na podlozi od zelene salate, začinjena maslinovim uljem)

CAPRESE SOLATA (mocarella in paradižnik na podlogi zelene solate, začinjena z olivnim oljem) / CAPRESE SALAD (Mozzarella and tomatoes on lettuce, seasoned with olive oil) / CAPRESE SALAT (Mozzarella und Tomaten auf grünem Salat, gewürzt mit Olivenöl) / INSALATA CAPRESE (mozzarella e pomodori su letto di insalata verde, conditi con olio d'oliva) / САЛАТ КАПРЕЗЕ(моцарелла и помидоры на листьях зеленого салата с оливковым маслом)

SLATKA JELA

/ SLADKE JEDI / SWEET DISHES / SÜSSSPEISEN / DOLCI / ДЕСЕРТЫ

25,00 kn

GIBANICA "MIHANOVIĆ"

(domaća gibanica od jabuka, sira, maka i oraha)

GIBANICA „MIHANOVIĆ“ (domaća gibanica od jabolk, skute, maka in orehov) / “MIHANOVIĆ” CHEESE AND EGG PIE (home-made cheese and egg pie with apples, poppy seeds and walnuts) / “GIBANICA MIHANOVIĆ” (Strudelähnliche Süßspeise aus Äpfeln, Frischkäse, Mohn und Wallnüssen) / GIBANICA “MIHANOVIĆ”(dolce tipico di mele, formaggio, semi di papavero e noci, fatto in casa) / ГИБАНИЦА „МИХАНОВИЧ“ (домашний слоеный пирог с яблоками, сыром, маком и орехами)

28,00 kn

KRALJEVSKI ŠTRUKLI

(kuhani štrukli začinjeni mrvicama i cimetom, servirani s umakom od svježih šljiva)

KRALJEVSKI ŠTRUKLJI (kuhani štruklji zabeljeni z droptinami in cimetom in servirani z omako od svežih sliv) / ROYAL ŠTRUKLI (boiled štrukli seasoned with breadcrumbs and cinnamon, served with fresh plum sauce) / ŠTRUKLI AUF KÖNIGSART (gekochte Štrukli mit Semmelbröseln und Zimt, serviert mit Soße aus frischen Pflaumen) / ŠTRUKLI DEL RE (štrukli lessati, conditi con pangrattato e cannella, serviti in salsa di prugne fresche) / КОРОЛЕВСКИЕ ШТРУКЛИ (СЛОЕНЫЙ РУЛЕТ) (вареные штрудли, приправленные панировочными сухарями и корицей, в сливовом соусе)

12,00 kn

SAVIJAČA OD JABUKA

JABOLČNI ZAVITEK / APPLE STRUDEL / APFELSTRUDEL / STRUDEL DI MELE / РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

6,00 kn

SLADOLED (1 kuglica)

SLADOLED (1 kepica) / ICE CREAM (1 ball) / EISCREME
(1 KUGEL) / GELATO / (1 PALLINA) / МОРОЖЕНОЕ (1 ШАРИК)

28,00 kn

DOMAĆI VITALNI SLADOLED OD BANANE I KAKAA NA PJENICI OD MALINA

DOMAĆI VITALNI BANANIN SLADOLED S KAKAVOM NA MALINOVI PENI / HOMEMADE VITAL BANANA AND COCOA ICE CREAM ON RASPBERRY MOUSSE / HAUSGEMACHTES BANANEN- UND KAKAO-EIS AUF HIMBEERENMOUSSE / GELATO ARTIGIANALE “VITALE” ALLA BANANA E AL CIOCCOLATO SU MOUSSE DI LAMPONI / ДОМАШНЕЕ ВИТАЛЬНОЕ БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С КАКАО НА МАЛИНОВОМ МУССЕ

18,00 - 30,00 kn

PALAČINKE RAZNE

Nutella, Čokolada, Marmelada,



s borovnicama (palačinke punjene s borovnicama, zapečene u medenici)



PALAČINKE RAZNE

Nutella, Čokolada, Marmelada, z borovnicami (palačinke, polnjene z borovnicami, pečene v medeni posodi)

VARIOUS PANCAKES

nutella, chocolate, marmelade, with blueberries (pancakes filled with blueberries, baked in a pottery dish)

VERSCHIEDENE PFANNKUCHEN

Nutella, Schokolade, Marmelade, Mit Heidelbeeren (Pfannkuchen, gefüllt mit Heidelbeeren, gebacken in Tongeschirr)

SCELTA DI CREPES DOLCI

Alla Nutella, Al cioccolato, Alla marmellata, Ai mirtilli (crepes ripiene di mirtilli, gratinate in acquavite di miele)

БЛИНЧИКИ

с нутеллой, с шоколадом, с мармеладом, с черникой (блинчики, фаршированные черникой, запеченные в медной посуде)

PREPORUKA DVORSKOG SOMELIERA

PRIPOROČILO DVORSKEGA SOMELIERJA / RECOMMENDATION OF THE COURT SOMMELIER / EMPFEHLUNG DES SOMMELIERS / VINI RACCOMANDATI DAL SOMMELIER DELLA CORTE / ПЕКОМЕНДАЦИЯ ДВОРЦОВОГО СОМЕЛЬЕ

0,50L 120,00 kn

MUŠKAT ŽUTI SEVER

Kvalitetno, polusuho, Klanjec

YELLOW MUSCAT

Quality, half – dry, Klanjec

0,50L 170,00 kn

TRAMINAC

Vrhunsko, poluslatko, kasna berba, Vinski vrh

TRAMINER WINE

Majestic, half – sweet, late vintage



Zagorskog purana, pečenu gusku ili patku, za Vas će naši kuvarji rado pripremiti uz prethodnu narudžbu od dan ranije.

Sehr geehrte Gäste, wir können für Sie gerne auch einen gebackenen Truthahn nach Zagorje-Art, eine gebackene Ente oder eine gebackene Gans auf Vorbestellung (einen Tag vorher) zubereiten.

Zagorskega purana, pečeno gosko ali raco bodo naši kuharji za vas z veseljem pripravili po predhodnem naročilu en dan vnaprej.

I nostri cuochi prepareranno per voi su prenotazione piatti tipici dello Zagorje come il tacchino, l'oca o l'anatra arrosto.

Dear guests, we can prepare Zagorje-style turkey, roasted goose or duck for you upon a one-day notice.

Загорскую индейку, печеного гуся или утку для Вас наши повара с удовольствием приготовят по предварительному заказу за день.

❖ JELA UZ PRETHODNU NARUDŽBU ❖

JEDI S PREDHODNIM NAROČILOM / PRE-ORDER DISHES / GERICHTE AUF VORBESTELLUNG / PIATTI SU PRENOTAZIONE / БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

CIJENA KG / CENA ZA KG / PRICE FOR 1 KG / PREIS KG / PREZZO KG / ЦЕНА КГ

210,00 kn

PEČENI ZAGORSKI PURAN

PEČENI ZAGORSKI PURAN / ROASTED ZAGORJE-STYLE TURKEY / GEBACKENER TRUTHAHN AUF ZAGORJE-ART / TACCHINO DELLO ZAGORJE ARROSTO / ПЕЧЕННАЯ ЗАГОРСКАЯ ИНДЕЙКА

145,00 kn

PEČENA PATKA

PEČENA RACA / ROASTED DUCK / GEBACKENE ENTE / ANATRA ARROSTO / ПЕЧЕННАЯ УТКА

205,00 kn

PEČENA GUSKA

PEČENA GOSKA / ROASTED GOOSE / GEBACKENE GANS / OCA ARROSTO / ЗАПИЧЕННЫЙ ГУСЬ

HOTEL WELL**** MENU

❖ PREDJELA ❖

/ PREDJEDI / APPETISERS / VORSPEISEN / ANTIPASTI / ЗАКУСКИ

HLADNA ZAKUSKA "MIHANOVIĆ" (za dvije osobe)

HLADNI NAREZEK "MIHANOVIĆ" (za 2 osebi) (domaća šunka, pršut, suha salama, slana feta, skuta, olive) / "MIHANOVIĆ"
COLD SNACK (serves two) (home-made ham, prosciutto ham, smoked salami, salty feta cheese, cottage cheese, olives) / KALTER
IMBISS "MIHANOVIĆ" (für 2 Personen) (hausgemachter Schinken, Pršut, Salami, gesalzener Feta-Käse, Frischkäse, Oliven) / ASAGGI
FREDDI "MIHANOVIĆ" (per 2 persone) (prosciutto cotto casereccio, prosciutto crudo, salame secco, formaggio salato feta, formaggio
fresco, olive) / ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА „МИХАНОВИЧ“ (на 2 персоны) (домашняя ветчина, пршут, сухой салат, сыр фета
соленый, творог, оливки)

DIMLJENA ŠUNKA I SIR S VRHNJEM

DOMAČA ŠUNKA IN SKUTA S SMETANO / HOME-MADE HAM AND COTTAGE CHEESE WITH SOUR CREAM /
HAUSGEMACHTER SCHINKEN MIT KÄSE UND SAHNE / PROSCIUTTO COTTO CASERECCIO E FORMAGGIO
CON PANNA / ДОМАШНЯЯ ВЕТЧИНА И СЫР СО СМЕТАНОЙ

ŠIROKI REZANCI S PURETINOM I POVRĆEM

ŠIROKI REZANCI S PURANOM IN ZELENJAVO / TAGLIATELLE WITH TURKEY AND VEGETABLES / TAGLIATELLE
MIT PUTE UND GEMÜSE / TAGLIATELLE LARGHE CON TACCHINO E VERDURE / ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ИНДЕЙКОЙ И
ОВОЩАМИ

SIR SA ŽARA S POVRĆEM

SIR Z ŽARA Z ZELENJAVO / GRILLED CHEESE WITH VEGETABLES (hard cheese, zucchini, tomatoes, bell pepper – grilled)
/ GEGRILLTER KÄSE MIT GEMÜSE (Hartkäse, Zucchini, Tomaten und Paprika vom Grill) / FORMAGGIO ALLA GRIGLIA
CON VERDURE (formaggio stagionato, zucchine, pomodori, peperoni grigliati) / СЫР, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ, С
ОВОЩАМИ

❖ JUHE ❖

/ JUHE / SOUPS / SUPPEN / MINESTRE / СУПЫ

GOVEĐA JUHA S DOMAĆIM REZANCIMA

GOVEJA JUHA Z DOMAČIMI REZANCI / BEEF SOUP WITH HOME-MADE NOODLES / RINDERSUPPE
MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN / BRODO DI MANZO CON CAPELLINI 'ANGELO FATTI IN CASA /
ГОВЯЖИЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

KREM JUHA OD POVRĆA

KREMNA ZELENJAVNA JUHA / VEGETABLE SOUP / GEMÜSESUPPE / MINESTRA DI VERDURA / ОВОЩНОЙ СУП



❖ GLAVNA JELA ❖

/ GLAVNE JEDI / MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE / SECONDI PIATTI / ВТОРЫЕ БЛЮДА

FILE SVINJETINE OVIJEN ŠPEKOM

(file pečen na žaru posložen na polpete od povrća i reducirani umak od timjana u zasebnoj posudici)

SVINJSKA RIBICA Z ŽARA V OVOJU SLANINE – ZAGORSKA JED (svinjska ribica s timijanovo omako in zelenjavnimi polpeti)

/ BACON WRAPPED PORK TENDERLOIN (grilled pork tenderloin, served on veggie burgers and reduced thyme sauce – sauce in a špecial pot) / SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL (gegrilltes Schweinefilet, serviert auf Gemüsebuletten und reduzierter Thymiansoße – Soße im besonderen Topf) / FILETTO DI MAIALE AVVOLTO NELLO SPECK (rotolo di tacchino farcito con porri e carote, servito con servito con mlinci – pašta abbrustolita e bollita - e broccoli bolliti) / СВИНОЕ ФИЛЕ В БЕКОНЕ (Свиное филе, приготовленное на гриле, на овощных котлетах, с тимьяновым соусом – соус подается в отдельной посуде)

PUREĆA ROLADA PUNJENA PORILUKOM I MRKVOM POSLUŽENA S MLINCIMA I KUHANOM BROKULOM

PURANJE PRSI, POLNJENE S POROM IN KORENJEM Z MLINCI IN KUHANIM BROKOLIJEM / TURKEY ROULADE STUFFED WITH LEEKS AND CARROTS, SERVED WITH MLINCI AND BOILED BROCCOLI / PUTENROULADE GEFÜLLT MIT LAUCH UND MÖHREN, SERVIERT MIT MLINCI UND GEKOCHTEM BROKKOLI / ФИЛЕ ИНДЕЙКИ, ФАРШИРОВАННОЕ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И МОРКОВЬЮ (Рулет из индейки, фаршированный луком-пюреем, морковью и пармезаном, подается с "млинцами" и отварной брокколи)

POHANE LIGNJE POSLUŽENE S PEČENIM KRUMPIROM I TARTAR UMAKOM

OCVRTI LIGNJI POSTREŽENI S PEČENIM KROMPIRJEM IN TATARSKO OMAKO / FRIED CALAMARI, SERVED WITH BAKED POTATOES AND TARTAR SAUCE / GEBRATENE KALAMARI, SERVIERT MIT GEBACKENEN KARTOFFELN UND REMOULADENSOSSE / CALAMARI FRITTI SERVITI CON PATATE ARROSTO E SALSA TARTARA / КАЛЬМАРЫ В ПАНИРОВКЕ, ПОДАЮТСЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

RAMSTEK SA ŽARA

(ramštek pečen na žaru ,bukovače sa žara,pogačice od mrkve)

RAMSTEK Z ŽARA(ramštek pečen na žaru, bukov oštregar z žara, korenčkove pogače) / GRILLED RUMP STEAK (grilled rump steak, grilled oyster mushrooms, carrot scones) / RUMPFSTEAK VOM GRILL (Rumpfšteak vom Grill, Außernpilze vom Grill, Karotten-Brötchen) / BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA(bistecca alla griglia, funghi orecchioni alla griglia, focaccia alle carote) РОМШТЕКС НА ГРИЛЕ (Ромштекс, приготовленный на гриле, вешенки, приготовленные на гриле, котлеты из моркови)

PANIRANI PUREĆI FILE PUNJEN ŠUNKOM I SIROM

(povrće sa žara i pečene ploške od krumpira)

PANIRANE PURANJE PRSI POLNJENE S ŠUNKO IN SIROM (zelenjava z žara in pečeni krompirjevi kolobarji) / BREADED

TURKEY BREAST, STUFFED WITH HAM AND CHEESE (grilled vegetables and baked potato slices) / PANIERTES
PUTENBRUSTFILET, GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE (Gemüse vom Grill und gebackene Kartoffelscheiben) / PETTO DI
TACCHINO FRITTO FARCIITO CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO (verdura alla griglia e patate arrosto) / ФИЛЕ
ИНДЕЙКИ В ПАНИРОВКЕ, ФАРШИРОВАННОЕ ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ(овощи, приготовленные на гриле, и дольки
печеного картофеля)

VEGETARIJANSKI TANJUR

(odrezak od povrća,kuhani štrukli s mrvicama,povrće sa žara)

VEGETARIJANSKI KROŽNIK (zelenjavni zrezek, kuhani štruklji z drobtinami, zelenjava z žara) / VEGETARIAN PLATE
(vegetable steak, boiled "štruklji" with breadcrumbs, grilled vegetables) / VEGETARISCHE PLATTE (Gemüseschnitzel, gekochte
Štrukli mit Semmelbrösel, gegrilltes Gemüse) / PIATTO VEGETARIANO (Tagliata di verdure, štrukli lessati con pangrattato, verdura
alla griglia) / ВЕГЕТАРИАНСКАЯ ТАРЕЛКА(овощной шницель, вареные штрудли с сухарями, овощи, приготовленные на
гриле)

❖ SLASTICE ❖

/ SLADICE / DESSERTS / SÜSSSPEISEN / ДЕСЕРТ

SAVIJAČA OD JABUKE

JABOLČNI ZAVITEK / APPLE STRUDEL / APFELSTRUDEL / STRUDEL DI MELE /

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ

PALAČINKE S ČOKOLADOM I MARMELADOM

PALAČINKE Z ČOKOLADO IN MARMELADO / PANCAKES WITH MARMELADE AND CHOCOLATE / PANCAKES

WITH MARMELADE AND CHOCOLATE / CRÊPES AL CIOCCOLATO E ALLA MARMELLATA / БЛИНЧИКИ С

ШОКОЛАДОМ И МАРМЕЛАДОМ

SLADOLED

SLADOLED / ICE CREAM / EISCREME /

GELATO / МОРОЖЕНОЕ



TOPLI NAPICI HOT DRINKS

ESPRESSO KAVA	10,00 kn
ESPRESSO COFFEE	
ESPRESSO KAVA BEZ KOFEINA	10,00 kn
ESPRESSO DECAF COFFEE	
ESPRESSO KAVA S MLJEKOM	11,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH MILK	
ESPRESSO KAVA S MLJEKOM BEZ KOFEINA	11,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH MILK DECAF	
ESPRESSO KAVA SA ŠLAGOM	13,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH CREAM	
ESPRESSO KAVA SA ŠLAGOM BEZ KOFEINA	13,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH CREAM DECAF	
BIJELA KAVA	13,00 kn
WHITE COFFEE	
CAPPUCCINO	11,00 kn
NESCAFE CAPPUCCINO	13,00 kn
KAKAO	13,00 kn
COCOA	
VRUĆA ČOKOLADA	16,00 kn
HOT CHOCOLATE	
ČAJ	11,00 kn
TEA	
ČAJ S LIMUNOM	13,00 kn
TEA WITH LEMON	
ČAJ S MEDOM	14,00 kn
TEA WITH HONEY	
MLJEKO	0,10 L
MILK	4,00 kn
MED	3,00 kn
HONEY	
ŠLAG ZA KAVU	3,00 kn
WHIPPED CREAM	

BEZALKOHOLNA PIĆA SOFT DRINKS

ESPRESSO KAVA	10,00 kn	PRIRODNI SOKOVI	0,20 L	18,00 kn
ESPRESSO COFFEE		NATURAL JUICES		
ESPRESSO KAVA BEZ KOFEINA	10,00 kn	COCA-COLA	0,25 L	18,00 kn
ESPRESSO DECAF COFFEE		COCKTA	0,25 L	18,00 kn
ESPRESSO KAVA S MLJEKOM	11,00 kn	FANTA	0,25 L	18,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH MILK		SPRITE	0,25 L	18,00 kn
ESPRESSO KAVA S MLJEKOM BEZ KOFEINA	11,00 kn	SCHWEPPES	0,25 L	18,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH MILK DECAF		LEDENI ČAJ	0,33 L	18,00 kn
ESPRESSO KAVA SA ŠLAGOM	13,00 kn	ICE TEA		
ESPRESSO COFFEE WITH CREAM		ORANGINA	0,25 L	22,00 kn
ESPRESSO KAVA SA ŠLAGOM BEZ KOFEINA	13,00 kn	PRIRODNA LIMUNADA	0,10 L	10,00 kn
ESPRESSO COFFEE WITH CREAM DECAF		FRESH LEMONADE		
BIJELA KAVA	13,00 kn	CEDEVITA	0,25 L	12,00 kn
WHITE COFFEE		ENERGETSKI NAPITAK	0,25 L	30,00 kn
CAPPUCCINO	11,00 kn	ENERGY DRINK		
NESCAFE CAPPUCCINO	13,00 kn	JAMNICA -MINERALNA	0,25 L	12,00 kn
KAKAO	13,00 kn	JAMNICA SPARKLING MINERAL WATER		
COCOA		JAMNICA -MINERALNA	0,50 L	16,00 kn
VRUĆA ČOKOLADA	16,00 kn	JAMNICA SPARKLING MINERAL WATER		
HOT CHOCOLATE		JAMNICA -MINERALNA	1,00 L	22,00 kn
ČAJ	11,00 kn	JAMNICA SPARKLING MINERAL WATER		
TEA		VODA -NEGAZIRANA	0,50 L	14,00 kn
ČAJ S LIMUNOM	13,00 kn	WATER -STILL		
TEA WITH LEMON		VODA -NEGAZIRANA	0,75 L	17,00 kn
ČAJ S MEDOM	14,00 kn	WATER -STILL		
TEA WITH HONEY		OŽUJSKO	0,33 L	17,00 kn
MLJEKO	0,10 L	OŽUJSKO	0,50 L	19,00 kn
MILK	4,00 kn	"COOL" BEZALKOHOLNO	0,50 L	19,00 kn
MED	3,00 kn	"COOL" NON-ALCOHOLIC		
HONEY		TOMISLAV TAMNO	0,50 L	19,00 kn
ŠLAG ZA KAVU	3,00 kn	TOMISLAV DARK		
WHIPPED CREAM		KARLOVAČKO	0,33 L	17,00 kn
		KARLOVAČKO	0,50 L	19,00 kn
		RALLY BEZALKOHOLNO	0,50 L	19,00 kn
		"RALLY" NON-ALCOHOLIC		
		HEINEKEN	0,33 L	20,00 kn
		STELLA	0,33 L	20,00 kn
		BECKS	0,33 L	20,00 kn
		BAVARIA	0,33 L	20,00 kn
		GUINNESS CRNO	0,33 L	25,00 kn
		GUINNESS BLACK		
		PAULANER	0,33 L	28,00 kn

¤ CJENIK PIĆA ¤

/ DRINKS PRICELIST

LIKERI LIQUEURS

AMARO	0,03 L	12,00 kn
BAILEYS	0,03 L	22,00 kn
JAGERMEISTER	0,03 L	20,00 kn
PERLINKOVAC HERBAL LIQUEUR	0,03 L	12,00 kn
MEDOVAČA HONEY BRANDY	0,03 L	18,00 kn
BOROVNICA BLUEBERRY LIQUEUR	0,03 L	18,00 kn
LAVOV	0,03 L	12,00 kn

WHISKEY I COGNAC WHISKEY AND COGNAC

BALLANTINES	0,03 L	20,00 kn
CHIVAS REGAL	0,03 L	30,00 kn
JACK DANIEL'S	0,03 L	25,00 kn
COGNAC HENNESSY V.S.	0,03 L	30,00 kn
COGNAC CURVOISIER	0,03 L	30,00 kn
COGNAC MARTELL	0,03 L	30,00 kn
BRANDY	0,03 L	12,00 kn

RAKIJE BRANDY

VILJAMOVKA PEAR BRANDY	0,03 L	18,00 kn
LOZOVAČA GRAPE BRANDY	0,03 L	12,00 kn
TRavarica BRANDY WITH HERBS	0,03 L	12,00 kn
DOMAĆA ŠLJIVOVICA PLUM BRANDY	0,03 L	15,00 kn

OSTALA ŽESTOKA PIĆA OTHER STRONG DRINKS

BACARDI	0,03 L	16,00 kn
RUM DOMAĆI HOMEMADE RUM	0,03 L	12,00 kn
CAMPARI	0,03 L	15,00 kn
VODKA VIGOR	0,03 L	12,00 kn
VODKA FINLANDIA	0,03 L	17,00 kn
GIN	0,03 L	12,00 kn
GIN BEEFETER	0,03 L	18,00 kn
STOCK	0,03 L	13,00 kn
VERMOUTH BIANCO	0,10 L	16,00 kn
MATINI DRY	0,10 L	28,00 kn
APEROL SPRITZ		30,00 kn
ISTRa BITTER	0,03 L	12,00 kn

KOKTELI COCKTAILS

KOKTEL "GROF" COCKTAIL COUNT"	25,00 kn
KOKTEL "GROFICA" COCKTAIL COUNTESS"	25,00 kn

PDV je uključen u cijenu / VAT included

Knjiga žalbe nalazi se u Dvorcu Mihanović / Book of complaints is in the Mihanović castle

Zabranjeno točenje alkohola i prodaja duhanskih proizvoda osobama mlađim od 18 godina / Prohibited sale of alcohol and tobacco products to persons under 18 years.



MENU

WWW.TERME-TUHELJ.HR | INFO@TERME-TUHELJ.HR ILI 049/203 000

